

## SENSACION D CHERRY

# DOLMAR

**Aumento de la estructura, redondez y frutalidad.**

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Procedente de un especial proceso de fabricación, la levadura inactivada utilizada en **SENSACIÓN D CHERRY DOLMAR** aporta al vino todo su contenido celular, resaltando los polisacáridos que confieren volumen, suavizan el carácter tánico y el amargor, consiguiendo así vinos más largos y complejos.

Junto con la acción de la levadura inactiva, encontramos en **SENSACIÓN D CHERRY DOLMAR** la acción de los taninos elágicos con alto poder antioxidante.

**SENSACION DOLCE CHERRY DOLMAR** cuenta además con tanino de cerezo, aliado perfecto para el desarrollo de aromas afrutados, mejorando la complejidad en intensidad aromático de los vinos.

**SENSACIÓN D CHERRY DOLMAR** aporta estructura, reducción del carácter ácido de los vinos, reducción del amargor y de la astringencia. Aporta notas afrutadas, obteniendo vinos más largos, con mayor volumen, equilibrio y más estables en el tiempo, con mayor complejidad aromática.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### **Dosis de uso**

Inicio fermentación: 15 – 30 g/Hl.

Vino acabado: 15 – 25 g/Hl.

#### **Dosis máxima legal**

No aplica.

#### **Declaración de alérgenos**

Libre de alérgenos.

#### **Contraindicaciones y precauciones**

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de **SENSACION D CHERRY DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino. Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

Mantener en suspensión 7 a 10 días.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 10 Kg.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 01/12/2019



**Dolmar Productos Enológicos, S.L.**  
Polígono Entrecarreteras  
C/ La industria 22, 2600  
Haro - La Rioja - España  
info@dolmar.es  
www.dolmar.es